

El impacto positivo del producto local catalán en el territorio y en tu mesa

22 mar 2026

Comprar local no es una moda pasajera, es volver a hacer las cosas bien. Apostar por el producto local catalán significa ser consciente de lo que comes, apoyar a los productores y mantener vivo el entorno, la tradición y la cultura. Descubre aquí por qué elegir productos de proximidad en Caprabo marca la diferencia en tu cesta.



Ver imagen

Beneficios que van más allá del sabor auténtico

Cuando eliges alimentos de [la Nostra Terra](/sites/caprabocom/url/nostra-terra/) [/sites/caprabocom/url/nostra-terra/] en Caprabo no solo eliges comer bien, que también, sino que decides cuidar todo lo que hay detrás de cada producto de proximidad: la materia prima, las personas y su forma de trabajar cuidando la tierra.

Un ejemplo es la historia que hay detrás de los [yogures de cabra La Torre](https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/17399122-yogur-de-cabra-la-torre-pack-2x125-g/) [https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/17399122-yogur-de-cabra-la-torre-pack-2x125-g/]. Una masía en Sallent, Torre d'en Roca, con la tercera generación al frente. Esa familia sigue elaborando yogures y kéfir como siempre, con leche fresca y recetas originales, pero apostando cada vez más por energías sostenibles: utilizan biomasa de sus propios bosques y placas solares para reducir su impacto medioambiental. Y como esta historia, hay otras, ya que Caprabo cuenta con más de 300 productores y cooperativas y miles de productos de proximidad.

Lo mejor es que optar por alimentos producidos en Catalunya también os beneficia a ti y a tu familia de forma directa:

- Comes producto fresco y sabroso.
- Participas en la sostenibilidad.
- Apoyas la economía local y los trabajos rurales.

- Y ojo: tu cuerpo está más acostumbrado a alimentos cultivados en tu entorno y clima, podrían sentarte mejor.

Calçots: la estrella de la temporada que une tradición y proximidad

Marzo es el mes de los calçots. Y en Caprabo estamos celebrando su temporada porque se [prevé un aumento del 15%](#) [/shared/.content/capnotaprensa/capnotaprensa-00765.xml] en ventas respecto al año pasado. Y no es de extrañar porque en los supermercados puedes encontrar el Calçot de Valls con el sello de calidad IGP, uno de los más tiernos y de mejor calidad. Se cultiva en comarcas como el Alt Camp, Baix Camp, Tarragonès y Baix Penedès, siguiendo un proceso tradicional que se nota en el sabor y en la demanda.

Los calçots no solo son perfectos para las calçotadas compartidas de siempre. Si no que se lo digan a la chef Gessamí Caramés, que sorprendió a todo el mundo en un showcooking en nuestro espacio Chef Caprabo con un mousse de calçot con longaniza de Vic, tartar de langostino con calçot y pera de Lleida, y un arroz cremoso del Delta del Ebro con calçot y queso del Alt Urgell y la Cerdanya.

Otras joyas catalanas que enriquecen tu compra diaria

Además de los calçots, aprovecha para añadir al carro otros productos de temporada como: las alcachofas del Prat, las fresas o las mandarinas de Terres de L'Ebre. Pero en nuestros supermercados Caprabo y capraboacasa no solo encontrarás eso, también podrás comprar otros productos emblemáticos de Catalunya que son auténticas joyitas culinarias.

- **Yogures de la Fageda:** elaborados con leche fresca de sus propias granjas.
- **Mongeta del Ganxet:** cultivada en las comarcas del Maresme y el Vallès Oriental y Occidental.
- **Vino blanco DO Empordà 3 Frares:** ideal para maridar sepia o calamares.
- **Anchoas de l'Escala:** elaboradas con boquerones frescos y marina procedente de las salinas del Mediterráneo.
- **Arroz del Delta de l'Ebre:** recuerda que su arroz Bomba es ideal para paellas y arroces secos.
- **Aceites DOP de Les Garrigues,** elaborado con aceituna de la variedad arbequina.

No te olvides tampoco de estos 4 productos locales que hacen dos match perfectos: el tomacó de la cooperativa Conca de la Tordera para untar con el pan de payés y el queso Nou del Cadí con el vino blanco Vent Mestral, 100% garnacha blanca.

Caprabo, referente en proximidad y productos km 0

¿Sabías que en Caprabo puedes llenar prácticamente toda la cesta solo con productos de proximidad? Esto es posible gracias a una selección que no ha dejado de crecer desde 2013 y que hoy cuenta con miles de referencias locales en frutas, verduras, lácteos, dulces, embutidos, carnes, vinos y mucho más.

Échale un vistazo a la sección de [productos km 0](#) [

</shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00035.xml?tk=0>]: ahí verás las mejores ofertas de productos de orígenes prestigiosos o con sellos de calidad y Denominación de Origen Protegida (DOP) e Indicación Geográfica Protegida (IGP), que avalan la calidad del producto.

Multiplifica el impacto con el Club Caprabo

El Club Caprabo te ofrece cada semana cupones personalizados y ofertas que también aplican a productos locales, así que, además de ese ahorro extra, te sumarás al apoyo de Caprabo a los productores locales y a un consumo más responsable.

Elige local y nota la diferencia en cada comida

Cuando eliges producto local, se nota de verdad... y no es casual. Más allá de apoyar la economía local, lo compruebas en el sabor y la frescura: no ha tenido que recorrer kilómetros en nevera o camión, entonces conserva todas sus propiedades y valor nutricional.

Al final, es una elección simple que marca la diferencia en tus platos diarios y también en tu salud.



Suquet de peix: origen e historia de un clásico de la cocina catalana [</shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00063.xml>]

El suquet de peix huele a brisa marina y a cocina de la abuela. Si no conoces este guiso, prepárate para descubrir la joya de la gastronomía catalana. Y, si ya la conoces, quédate para descubrir la receta perfecta y algún que otro secreto.